

この道一筋百三十年 熊野の美しい自然の恵みをうけて出来上がりました。

ダブル発酵技術により、さらなる世界（夢）へ。

世界が認めた『黒酢』。※1 世界が認めるにんにくをさらにパワーアップした『黒にんにく』。 ※2 今まで不可能とされていたにんにくを用いた本醸造造りに挑戦し、二つの技で可能にした世界初となる味と力を備えた黒にんにく酢『東八甲田』を誕生させました。

二人の熟年職人、世界の技。



もち玄米だけで造った黒酢は、創業百三十年(名)丸正酢醸造元の三代目小坂晴次のかなでる世界唯一のもの。無添加で熟成発酵した

黒にんにくは、(株)元気の濱野濱助が開発した世界初の技。

※1 2007年、初めて出展した「世界食品オリンピック」ともいわれる権威あるコンクールであるモンドセレクションで100点満点中95点以上のグランドゴールドメダル(最高金賞)を受賞。さらにモンドセレクション以上の権威ともいわれるITQI(国際味覚審査機構)の審査で、優秀味覚賞を獲得。
※2 無添加熟成することで、生に比べてアミノ酸が約2倍ポリフェノールが約20倍に増強。

世界遺産の地より、本物をお届けします。

世界遺産の地より、本物をお届けします。世界遺産熊野古道、那智の滝からの伏流水を用い、完全な手造り自然方式の古式醸造での特別限定品です。まずは立ち上がる芳香を楽しんでく

ださい。次にコクのあるまろやかな味を確かめてください。黒酢のもつ風味と力をそのままに、にんにく風味は極限までおさえ、にんにくのパワーは極限まで引き出しました。無香料、糖類無添加、保存料なし。自然の甘味と酸味のバランスが良く、酢本来の美味しさを追求して完成した私たち職人の情熱と魂がこもった自慢の製品です。



酢

黒にんにく



品名/黒にんにく酢
原材料名/米黒酢、発酵黒にんにく、米麴
内容量/300ml

成分
エネルギー(100gあたり) 27 kcal
脂質0.2g/100g
炭水化物5.6g/100g
ナトリウム16 mg/100g
水分93.3g/100g
灰分0.3g/100g



製造元(名)丸正酢醸造元
販売元(有)東八甲田温泉